

## ANGEBOT FÜR BBQs

Das BBQ ist inzwischen zur beliebtesten Bewirtungsform für Feiern geworden: die kalten Bestandteile – Antipasti, Salate und Dippes – werden hier in Buffetform gereicht. Die warmen Bestandteile reicht Ihnen ein Koch frisch aus dem BBQ-Smoker. Auch vegetarische und vegane Alternativen vom Grill sind machbar. Diese Bewirtung ist locker, entspannt, bewegt, die Gäste werden nicht in eine Menüfolge gezwungen, sondern können sich nach ihrem eigenen Gusto bedienen. Für Feiern bei uns im Restaurant oder Garten, als Catering bei Ihnen zu Hause oder jeder anderen Location.

### BBQ „Schlicht und schön“

#### **Zum Aperitiv im Stehen:**

Fougasse – südfranzösischer Hefefladen mit Tomaten, Zwiebel, Rosmarin, Fenchelsaat, Oliven, Kapern und Parmesan

#### **Die Salate:**

Ligurischer Zucchini Salat mit Minze aus unserem Garten

Fränkischer Kartoffelsalat

Wasabi-Gurkensalat

Cole Slaw Salad

Tomaten-Brotsalat mit angeräuchertem Büffel-Mozzarella

Salat von Grünen Bohnen mit Oliven und Feta

#### **Vom BBQ-Smoker:**

##### **Fisch:**

Mild geräuchertes Eismeer-Lachsforellenfilet

Garnelenspieße im Aromaten-Schälchen

##### **Fleisch:**

Kalbs-Spare-Ribs mit unserem BBQ-Rub

Nacken vom Iberico-Eichelschwein mit Sweet-Hot-BBQ

Jalapeno-Bacon-Bratwürste vom Aktivstall-Schwein

Bürgermeisterstück vom US-Beef

#### **Warme Beilage aus dem Smoker:**

Rosmarin-Butter-Grillkartoffeln

#### **Die Dippes:**

Wasabi-Crème-Fraîche

Pastrami-Senf

Aioli

Blumenkohl-Remoulade

Hausmacher BBQ-Sauce

#### **Dessert:**

Kalter Kakaoflan mit Mascarpone Sauce und Amarettogelee

Mohnmousse mit Zwetschgenröster

Inklusive Brot, Butter und Frischkäse

ab 30 Personen 55,- € pro Person

ab 60 Personen 48,- € pro Person

Nur Frische-Produkte – alles handmade in Verden!

## BBQ „Edel“

### **Zum Aperitiv im Stehen:**

Fougasse – südfranzösischer Hefefladen mit Tomaten, Zwiebel, Rosmarin, Fenchelsaat, Oliven, Kapern und Parmesan

### **Die Salate:**

Salat von frischen Erbsen, gelben Schälerbsen, Kichererbsen, Oliven und Melone  
Würziger Gemüse-Couscoussalat mit Feta, Orangen-Chili-Rettich und Grill-Ananas  
Grill-Zucchini mit eingelegter Paprika sizilianisch mit Rosinen, Paprika und Pinienkernen, dazu angeräucherter Büffelmozzarella  
Sommer-Gemüse-Kartoffelsalat  
Artischockensalat mit Manchego, Kartoffeln, Mortadella, Fenchel und Chorizo  
Bunter Linsensalat mit Tomaten, Rauchaal und Forellen-Caviar

### **Vom BBQ-Smoker:**

#### **Fisch:**

Mild geräucherter zarter Pulpo  
Ahrenhorster Wallerfilet mit kandierten Oliven und Basilikum-Öl

#### **Fleisch:**

Ausgelöste Keule vom Bötterser Freiland-Gockel mit krosser Haut, Zitrone und „Sweet-Hot-BBQ“-Gewürzmischung  
Iberico-Bäckchen Café de Paris  
Milchkalbs-Entrecôte mit Rotwein-Kräuterbutter  
Bavette vom US-Beef mit Rosmarin und Knoblauch à la Bistecca Fiorentina gewürzt mit unserem Steak-Pfeffer

### **Warme Beilage aus dem Smoker:**

Grill-Kartoffeln mit Meersalz und Gartenkräutermix

### **Die Dipp:**

Pauli-Senf-Dipp  
Kräuterbutter-Gewürz-Dipp  
Safran-Chili-Orangen-Dipp  
Christians Frankfurter Grüne Sauce  
Hausmacher BBQ-Sauce

### **Dessert:**

Himbeersorbet live aus dem Stickstoff zubereitet mit Eierlikörmousse  
Rhabarber-Tirami-su im Gläschen

Inklusive Brot, Butter und Frischkäse  
bei 30 Personen 75,- € pro Person  
ab 60 Personen 69,- € pro Person  
Nur Frische-Produkte – alles handmade in Verden!